

CARCIOFI RITTI

Ingredienti:

- 8 carciofi,
- prezzemolo,
- uno spicchio d'aglio,
- mollica di pane,
- olio.

Pulite bene i carciofi togliendo le foglie più dure e spuntandoli.

Tagliate i gambi e raschiateli in modo da togliere la parte superficiale che è amara, e tritateli fini, insieme con un pugno di prezzemolo e lo spicchio d'aglio.

Unitevi anche un pò di mollica di pane e disponete questo trito tra foglia e foglia.

Mettere i carciofi ritti, uno accanto all'altro, in una cassruola in modo che la empiano bene, versatevi l'olio abbondante e un bicchiere di acqua.

Copriteli e fateli cuocere piano, fino a che l'acqua sia tutta assorbita.